

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 29. Bromberg, den 22. Juli 1934.

Die Obstbaumpflege in der zweiten Sommerhälfte.

Die Zeit nach Johanni ist für den tragenden Obstbaum von größter Bedeutung. Es gilt nämlich nicht nur die Förderung des diesjährigen Fruchtansatzes, sondern auch der nächstjährigen Fruchtbarkeit, weil in die Monate Juli, August und September die Bildung von Blütenknospen fällt. Die Erscheinung, daß besonders Winterapfelsorten nur ein Jahr um das andere gute Ernten bringen, während Sommer- und Frühherbstsorten jedes Jahr ziemlich gleichmäßig tragen, ist kein Zufall. — Die Spätsorten, die Ende September oder Anfang Oktober gepflückt werden, verbrauchen die Kräfte des Baumes den ganzen Sommer über für ihre Früchte. Die Sommersorten dagegen geben ihre Früchte im Juli oder August ab und können dann ihre Erzeugung an Baustoffen der Umwandlung von Laubknospen in Blütenknospen und dem Ausbau der Krone zuwenden. Daher kommt es, daß Sommersorten die großen Baumkronen und die alljährliche reiche Blüte zeitigen, während die Wintersorten zumeist zwischen ein bis zwei Jahren mit reicherer Ernte ein erntearmes Jahr einlegen, um Zeit und Kraft für die Ausbildung neuer Blütenaugen zu gewinnen.

Wir können nun aber in hohem Maße den spät reifenden Sorten und reich tragenden Bäumen ihre schwere Arbeit erleichtern, wenn wir sie gut ernähren. Gute Ernährung heiß aber nicht nur Düngung, sondern auch tief eindringende reichliche Bewässerung zur Zeit der Dürre. Lieber einmal so stark wässern, daß das Wasser metertief eindringt, als fünfmal kleine Mengen geben, die den Boden etwa 10—15 Zentimeter durchfeuchten. Gern gibt man dem Gießwasser Düngerjauche bei. Man muß aber dabei bedenken, daß die vorherrschend stickstoffhaltige Jauche gewebebildend wirkt und daher der Blütenaugenerzeugung nicht in dem Maße günstig ist, wie wir es wünschen. Der Träger der Fruchtbarkeit und auch der Blütenaugenerzeugung ist und bleibt die Phosphorsäure. Darum darf diese auch bei der Düngung in keinem Falle fehlen. Man gibt sie am besten in Form von Superphosphat oder Rhenaniaphosphat, etwa 20 Gramm je Quadratmeter alljährlich im Juli. Die Phosphatdüngung hat gleichzeitig die Wirkung, die Baumreife der Früchte zu beschleunigen und deren Haltbarkeit auf dem Lager zu erhöhen. Eine Jauchedüngung darf nach dem ersten Drittel des August nicht mehr erfolgen, weil Stickstoff den Laubtrieb anregt und die Fruchtreife verzögert. Sch.

*

Der Obstgarten im August.

Die Obsternte beginnt. Die Zeit zum Pflücken zeigen die Bäume selbst an, indem sie die Früchte fallen lassen. Frühobst muß einige Tage vor der Reife geerntet werden. Für das Winterobst beginnt jetzt erst die Hauptzeit der Entwicklung. Es ist also notwendig, sie zu fördern. Das geschieht durch ausreichende Bewässerung in Verbindung mit flüssigem Dünger. — Von Meltau befallene Triebe werden abgeschnitten und verbrannt, ebenso stark mit Blattläusen besetzte Teile. Der Kampf gegen tierische Schädlinge ist noch fortzusetzen. — An Himbeeren beobachtet man häufig Platzen und Lösen der Rinde. Es handelt sich dabei um die sogenannte Rutenkrankheit. Die befallenen Ruten sind zu entfernen und zu verbrennen. — Der wichtige Sommerschnitt an den Formobstbäumen ist zu Ende zu führen. An den Leittrieben aber wird nicht geschnitten. An den Spalieren werden die jungen Triebe weiterhin angeheftet.

Von Mitte des Monats an können neue Erdbeerbeete angelegt werden. Erdbeeren lieben einen etwas feuchten Boden. Wo dieser fehlt, kann man ihn durch reichliche Verwendung von Torfmull schaffen. Die letzten Augusttage, auch noch die erste Hälfte des Septembers, sind günstig, um den Erdbeeren eine Gabe Stickstoff zu verabfolgen. Die Pflanzen bilden jetzt die Knospen für das nächste Jahr vor. Auch das Beerenobst bedarf der Düngung, nachdem die Ernte vorüber ist. Ferner sollte man schon jetzt Rückschnitt und Auslichten erledigen. Jetzt sieht man am besten, welche Triebe zu viel sind und zu enge stehen. — Ältere Rhabarberstanden, die nicht mehr befriedigen, sollten unbedingt verpflanzt und dabei geteilt werden. Gartenbauinspektor K.

*

Die Blattmilbe der Birnbäume.

Sowohl der Obstbau betreibende Landmann als auch der Schrebergärtner erfahren immer wieder, daß nichts von selbst zuwächst. So ist der Bestand der Birnbäume durch die Blattmilbe bedroht. Schon nach dem Entfalten der Knospen und den ganzen Sommer hindurch sieht man auf der Oberseite der Blätter, meistens an beiden Seiten der Mittelrippe, zahlreiche kleine Erhebungen, die auf der Unterseite des Blattes eine mit der Lupe wahrnehmbare Öffnung haben. Anfangs sehen dieselben karminrot aus, um dann dunkelgrün zu werden, später, wenn sie zusammenfallen, werden sie schwarzbraun. Die Ursache dieser Höcker oder Pustelbildung ist die Blattmilbe. Ein fast unsichtbares Insekt, das in jeder Pustel wie in einer Höhle lebt und sich von dem Inhalte der Blattzellen nährt. Infolgedessen entstehen Zellenwucherungen und Auftreibungen des Blattes. Ein Bekämpfungsmittel kennt man bis jetzt noch nicht. Eigenartig ist es auch, daß einzelne Birnenarten sehr unter der Milbe leiden, während andere gar nicht von ihr befallen werden. Wo die Milbe bemerkt wird, sind die betreffenden Bäume genauestens abzusuchen, alle verdächtigen Blätter zu entfernen und zu verbrennen.

Landwirtschaftliches.

Die Neuanlage von Wiesen.

Was hierbei zu beachten ist.

Saftstrotzende Wiesen — das ist eine Augenweide, ist Ausdruck fruchttragender Erde. Für den Landmann sind volltragfähige Wiesen eine zinsbringende Kapitalsanlage und für den Schrebergärtner bedeutet ein Fleckchen Wiesengrün in verstärktem Maße die Illusion einer eigenen Scholle. Wie aber geht die Neuanlage einer Wiesenfläche vor sich? Darin fehlen selbst noch sonst erfahrene und sicher gehende Landwirte.

Eins ist vor allem zu beachten: Das hierzu vorgesehene Grundstück muß sich in guter Dungkraft befinden. Die Grasarten entnehmen nämlich durchweg der oberen Krume ihre Nahrung. Ein sofortiges Düngen ist den eben aus dem Samen gewachsenen Graspflänzchen aber nicht zuträglich, d. h., von einer mageren Wiese sind keine ordentlichen Erträge zu erwarten; eine solche Wiese, wenn auch neu angelegt, wirkt verhungert. Sie würde nur eins in üppigem Maße tragen: Unkraut. Und hat dieses einmal die Oberhand gewonnen, so ist ihm schwer beizukommen.

Ein Grundstück, das zur Neuanlage einer Wiese bestimmt ist, muß im Herbst tüchtig Stallmist erhalten, der unterzupflügen ist. Durch gutes Ausfrieren wird der grobschollige Boden vorzüglich zur Aufnahme des Grassamens vorbereitet. Nach einem tüchtigen Durcheggen im Frühjahr erfolgt das Walzen des Bodens; dies wird zwar häufig unterlassen, ist aber sehr zu empfehlen. Eine gut geebnete Oberfläche ist bei jeder Wiese die Hauptsache. Zum Ansäen verwende man stets eine Samenmischung welche bodenständige, halbhohe und hohe Grasarten enthält. Nur in diesem Falle ist es möglich, einen dichten Graswuchs zu erzielen. Man spricht nicht umsonst von einem Wiesenteppich.

Welche Unkräuter zeigen sich hauptsächlich? In erster Linie sind hier gemeiner Wegerich, Spitzwegerich und Disteln zu nennen. Der Kampf gegen diese Wiesenschädlinge muß mit aller Energie und unablässig geführt werden. Denn jede einzelne dieser Pflanzen erdrückt durch ihre rosettenartige Ausbreitung viel Gras, und abgesehen davon bringen sie bei ungestörtem Wachstum viel Samen, breiten sich in einer Weise aus, daß die Wiese sehr bald mit Unkraut völlig durchsetzt ist, und das bedeutet natürlich eine ganz bedeutende Ertragsverminderung.

Geflügelzucht.

Unsere Hühner im August.

Von jetzt ab hat wiederholt eine Musterung des Jungvolkes stattzufinden, um alle diejenigen zu entfernen, welche körperliche Mängel an sich haben. Der Rassezüchter wird diese Musterungen auch auf die Rassemerkmale seiner Junghähne und seiner jungen Hennen ausdehnen. Die Geschlechter sind zu trennen. Auf dem Hofe können also die Alt- und Junghähne und ebenso die jungen Hennen mit den bisherigen Zuchthennen zusammengesperrt werden. Sobald Hennen anfgngen zu glucken, werden sie in einen besonderen Raum gebracht, der keine Nistgelegenheit hat. Sie erhalten bestes Körnerfutter, auch reichlich Hanf und Crissel. In vier Tagen wird ihre Brütlust verschwunden sein. Kann ihnen ein Hahn beigegeben werden, so ist das für diesen Zweck noch besser. Der Landwirt schafft die Jungtiere mit dem Hühnerwagen, der sich bald bezahlt macht, hinaus aufs Feld.

Paul Hohmann-Zerbst.

Trut- und Perlhühner im August.

Für brütenwollende Puten ist jetzt keine Verwendung mehr. Ihnen kann die Brütlust ebensogut vertrieben werden wie den Haushennen; doch unter einer Woche ist es nicht gemacht. Ihres feinen Geschmackes wegen sollten die Puteneier nicht irgendwie in der Küche verwendet werden, sondern sie sind frisch gekocht „feinste Tafeleier“. Ähnlich wie die jungen Enten leiden auch die Puten- und Perlhuhnküken sehr unter der Hitze. Dementsprechend ist an Abkühlung ihres Aufenthaltsraumes zu denken.

Paul Hohmann-Zerbst.

Ungeziefer im Hühnerstall.

Wenn es auch eine selbstverständliche Forderung ist, den Hühnerstall möglichst ungezieferfrei zu halten, so begegnet man hierin doch noch sehr viel Nachlässigkeit. Hat sich im Hühnerstalle Ungeziefer eingenistet, so wirft man ein paar Hände voll Kalkstaub gegen die Wände und gegen die Decke des Stalles so daß eine dichte Staubwolke entsteht. Der Kalkstaub setzt sich in alle Ritzen und Fugen des Stalles, wo er alles tierische Leben vollkommen vernichtet. Was an Staub zu Boden fällt, wird nach ein paar Minuten mit dem Mist zusammen in die Ecke gefegt und beseitigt. Dieses Verfahren wiederholt man am nächsten Tage. Ein weiterer Vorteil der Kalkstäubung liegt darin, daß sie jeden üblen Geruch aus dem Stalle entfernt.

Obst- und Gartenbau.

Empfehlenswerte Erdbeersorten.

Die Erdbeerernte ist für dieses Jahr im großen und ganzen beendet. Nun heißt es, für das nächste Jahr vorsorgen. Länger als drei, höchstens vier Jahre dürfen Erdbeeren nicht stehen. Man tut darum am besten, man legt jedes Jahr etwa 1/3 seiner Kultur neu an. Dann hat man stets [illegible]te in voller [illegible]



Nun wird aber häufig gefragt: Ja welche Sorte soll ich denn wählen? Wir haben so zahlreiche Sorten, die auch alle auf ihrem Platze etwas leisten, aber nicht jede Sorte gibt überall die gleichen Erträge. Boden, Höhenlage und Witterung sprechen ein bedeutsames Wort mit. Darum probieret eine Reihe von Sorten und die besten behaltet.

Unsere Abbildung zeigt uns drei empfehlenswerte Sorten. Das Bild ist erheblich verkleinert, in Wirklichkeit sind alle drei Sorten viel größer. Abbildung 1 ist die Sorte „Rotkäppchen“, eine der besten und reichtragendsten Frühsorten. „Oberschlesien“ (Abbildung 2) ist eine gute Einmachesorte. Abbildung 3 zeigt die Sorte „Madame Moutot“, ebenfalls reichtragend, von erstaunlicher Größe und feinem Aroma.

Um auch andere empfehlenswerte Sorten nicht zu vergessen, seien noch folgende genannt. Die früheste aller Sorten ist wohl „Deutsch Evern“. Die fruchtbarsten Sorten für Massenanbau sind: „Laxtons Noble“, „Sieger“, „Kaisers Sämling“, „König Albert“, „Weserruhm“. Die größten Früchte bringt „Madame Lefebre“. Besonders köstlich im Geschmack sind: „Delikateß“ und „Ananas“. Zweimal im Jahre trägt „Louis Gauthier“. Bis in den Herbst hinein trägt die Sorte „Perle“.

th.

Bienenzucht.

Eine besonders empfehlenswerte Art der Vereinigung von Bienenvölkern.

Zwei wichtige Vorbereitungen sind notwendig, wenn die Arbeit gut gelingen soll. Sind beide zu vereinigenden Völker noch weiselrichtig, so wird einen Tag vor der Vereinigung das eine entweiselt. Die ältere, minderwertige Königin wird ausgefangen und rasch totgedrückt. Dann werden die zwei Völker vor der Vereinigung tüchtig gefüttert. Satte Bienen sind friedlicher und weniger zum Raufen und Stechen aufgelegt als ungesättigte. Nun erst schreite man zur eigentlichen Vereinigung. Aus dem weiselrichtigen Volke wird eine Wabe mit allen darauf sitzenden Bienen entnommen und auf den bereitgestellten Wabenbock gehängt, darauf eine Wabe vom anderen Stocke und so fort, bis sich alle Waben beider Völker auf dem Wabenbocke befinden.

Anfangs hänge man die Rahmen zwei Zentimeter auseinander, besprenge die ganze Gesellschaft leicht mit Honiglösung, überdecke sie mit einem dunklen Tuche, belasse sie etwa 5—10 Minuten, rücke dann die Rahmen auf den normalen Abstand von 10 Millimetern zusammen, und nach weiteren 10 Minuten können die Rahmen in den Kasten des weiselrichtigen Volkes gehängt werden. Wer besonders vorsichtig zu Werke gehen will, sperre die Königin in den Weiselkäfig, hänge sie so den Bienen ein und gebe sie nach 24 Stunden frei. In 99 von 100 Fällen wird sie sicher angenommen. Andern Tages wird das Rahmenwerk in Ordnung gebracht.

Weigert.

Heidewanderung der Bienen?

Die Frage, ob die Bienen zur Heide wandern sollen oder nicht kann nicht bindend beantwortet werden. Wie in so vielen Fällen, läßt sich hier keine Norm aufstellen. Von bestimmendem Einfluß ist die Gegend. In solchen, deren Tracht Mitte August abgeschnitten wird, ist die Heidewanderung unbedingt erforderlich. Verläuft die Sommertracht aus dem einen oder anderen Grunde wenig erfolgreich oder sogar ganz ohne Erfolg, so kann die Herbst- oder Heidewanderung oft noch den Ausgleich schaffen. Das Blütenmeer der Heide liefert bei günstiger Witterung sehr schnell eine große Menge Honig, allerdings ist auch immer ein gewisses Risiko dabei. Wenn nämlich eine Periode naßkalten Regens eintritt, so erhalten die Bienen nicht nur keinen Honig, sondern er gehen auch viele Völker ganz ein. Die Heidefahrt muß gut vorbereitet und müssen Transport und Aufstellung von tüchtigen Imkern überwacht und begleitet werden.

Fischzucht.

Neues über die Ergasilusseuche der Schleien.

Die kleine parasitische Krebsform Ergasilus sieboldi schmarotzt an den Kiemen des Fisches, wo sie — wie jetzt Neuhaus nachgewiesen hat —, nicht saugt, sondern das Gewebe zerfrißt. Der Schädling ist verhältnismäßig beweglich; für den Befall besonders gefährlich sind die Ufergewässer im Frühjahr und Sommer, während welcher Zeit neben den erwachsenen, an den Kiemen haftenden Formen die frei umherschwimmenden Entwicklungsstadien im Wasser vorhanden sind. Bei starkem Befall werden die Fische sehr schwer geschädigt; durch das Zernagen der Kiemen wird die Atmung behindert, trotz genügender Nahrungsaufnahme magern die Fische ab und gehen allmählich zugrunde. Zudem kann sich auf dem verwundeten Kiemengewebe Pilzbefall einstellen. Bemerkenswert ist, daß infolge der Größe des Parasiten (1,8 Millimeter) und der Eigenart seiner Festhaftung nur größere Fische von mindestens 4 Zentimeter Länge befallen werden; der Hecht ist durch die Weite seiner Kiemenbögen besser geschützt, der Aal bleibt ganz frei. Der Parasit ist aber auch außerhalb seines Wirtes noch eine Zeit lang lebensfähig und kann bisweilen durch Fischräuber (Krähen, Möven, Fischreiher) von einem Gewässer ins andere verschleppt werden, ebenso sind Verbindungen zwischen den Fischgewässern durch die Wanderfähigkeit der frei schwimmenden Brut gefährlich. Am erfolgreichsten dürfte das Herausfangen aller Fische eines befallenen Bestandes im Herbst oder Winter (Januar bis März) sein, weil dann nur die fest haftenden Parasiten selbst vorhanden sind, nicht die schwärmende Brut. Für den befallenen Hauptfisch muß dann eine unempfindliche Form eingesetzt werden. Brut bis 4 Zentimeter Größe ist meist frei, falls sie ganz gleichmäßig gewachsen ist, eine Prüfung ist also immer erforderlich; vor allen Dingen natürlich bei größeren Besatzfischen, durch die der nicht immer leicht sichtbare Schmarotzer eingeschleppt werden kann. Verdächtig ist immer eine starke Beweglichkeit der sonst festliegenden Schleie mit hohen Fangergebnissen im Winter; infolge Atembeschwerden kommt der Fisch nicht zur Ruhe und ist später bei steigender Temperatur gewöhnlich dem Tode geweiht. Je größer der Fisch ist, desto stärker ist auch der Befall: bei 15 Zentimeter Länge fanden sich 800, bei 40 Zentimeter 2200 Parasiten.

Dr. E. F.

Kleintierzucht.

Die Kaninchenkokzidiose.

Von den Kaninchenseuchen fordert die Kokzidiose alljährlich große Opfer unter den Beständen. Die Kokzidiose findet sich außer bei Kaninchen auch besonders beim Hausgeflügel, aber auch bei anderen Haustieren sowie den Tieren der freien Wildbahn. Der Erreger der Kokzidiose ist ein einzelliges Lebewesen, ein Parasit, der nur mit einer mehrhundertfachen Vergrößerung im Mikroskop zu erkennen ist. Diese Kokzidien vermehren sich durch Bildung von Keimen, sogen. Sporen, die gegen äußere Einflüsse, Temperatur, Trockenheit usw. viel widerstandsfähiger sind als die Kokzidien selbst. Die Sporen werden von den Kokzidien in den Lebergallengängen und den Darmzotten gebildet und gelangen von da aus mit dem Kot in den Stall. Wird nun das mit dem sporenhaltigen Kot beschmutzte Futter von den Jungtieren aufgenommen, so ist die Übertragung erfolgt. Der Magendarmsaft befreit die Sporen von ihrer Hülle; sie können sich nun selbst zu fortpflanzungsfähigen Kokzidien entwickeln und ihre krankmachende Wirkung im Darm und in der Leber entfalten. Die Jungtiere sterben dann oft in größerer Zahl, ohne besondere Krankheitserscheinungen erst gezeigt zu haben. Hat das befallene Kaninchen genügend Widerstandskraft, so übersteht es wohl den akuten Befall, es wird aber zumeist ein chronischer Kokzidienträger, der dann stets eine Gefahr für die ganze Zucht ist. Erkranken ältere Tiere an Kokzidiose, so nimmt das Leiden meist einen langsam verlaufenden Charakter an: Augenbindehautkatarrhe, Niesen, vermehrte Darmgeräusche, Durchfall, Lähmungen der Hinterhand, Abmagerung und schließlich der Tod. Ein Heilmittel gegen die Kokzidiose haben wir bis heute nicht, die Seuche muß daher durch vorbeugende Maßnahmen bekämpft werden. Besonders bewährt hat sich hier der Lattenrost, durch den der Kot der Tiere auf das Kotbrett fällt; ist durch eine mikroskopische Kotuntersuchung festgestellt (derartige Kotuntersuchungen werden u. a. von der Tierärztlichen Beratungsstelle im Reichsverband Deutscher Kaninchenzüchter, Berlin-Friedrichshagen, durchgeführt), daß ein Tier Kokzidienträger ist, so muß der Kot und die Einstreu täglich entfernt und verbrannt werden; durch die Vernichtung der Einstreu und des Kotes wird der Kreislauf der Kokzidien unterbunden und der Bestand leichter gerettet. Auch durch Ausbrennen der Stallung mit einer Lötlampe lassen sich die gegen Desinfektionsmittel sehr widerstandsfähigen Sporen vernichten.

Dr. med. vet. S — — l.

*

Eine praktische Mausefalle für Ställe und Böden.

Die bekannten kleinen Klappfallen tun wohl im Hause (Küche, Speisekammer, Keller) ihre Dienste, im Stall und auf dem Korn- und Heuboden sind sie dagegen etwas unbequem, da sie zu häufig kontrolliert und von neuem fängisch gestellt werden müssen. Da ist sicher eine Massenfalle praktischer. Diese stellt man einmal auf, und braucht sich kaum mehr darum zu kümmern. Wohl sind derartige Fallen im Handel erhältlich, kosten jedoch immerhin „Geld“. Jeder kann sich eine solche immerfangende Falle ohne jegliche Kosten selbst herstellen.

Man nimmt dazu ein hohes Blechgefäß (Konservendose) und schneidet an zwei gegenüberliegenden Seiten des oberen Randes je eine Kerbe ein. Dann fertigt man sich ein rundes Stäbchen, das auf beiden Seiten über das Gefäß hinaus-

reicht. In der Mitte dieses Stabes muß eine dünnere Stelle ausgeschabt werden. Nun schiebt man auf diesen Stab eine große leere Nähvolle, um deren Mitte man einen Speckstreifen, den man vorteilhaft über offener Flamme etwas anbratet, mit einigen Heftzwecken befestigt. Vom



Boden aus stellt man ein schmales Brettchen an das Gefäß, so daß es das eine Ende des Stabes berührt. Dieses Brett bestreut man mit etwas Mehl, ebenso den Stab bis zur Rolle. Das Mäuschen wittert das Mehl, nascht davon, läuft auf den Stab, wittert den Speck, klettert auf die Rolle, die sich sofort, weil sie locker sitzt, dreht, und das Mäuschen fällt in das Blechgefäß, das halb mit Wasser gefüllt ist, und muß ertrinken, weil es an den glatten Wandungen nicht hinaufkommen kann. ck.

Für Haus und Herd.

Sommerfreuden für den Küchenzettel.

In der heißen Jahreszeit ist die Hausfrau darauf bedacht, den Küchenzettel, dessen Zusammenstellung jetzt ganz besondere Schwierigkeiten bereitet, durch allerlei erfrischende und wohlschmeckende Beigaben angenehm zu bereichern.

Salate sind um diese Jahreszeit ganz besonders beliebt, und auf ihre Zubereitung muß die Hausfrau besondere Aufmerksamkeit verwenden, denn die Herstellung eines guten Salates ist eine Spitzenleistung ihrer Kunst. Bei allen Blattsalaten gilt das Wort: Schnell ist doppelt gut! Das heißt, alle Blattsalate müssen gründlich, aber schnell gewaschen und dann schleunigst abgetropft oder zwischen zwei reinen Tüchern trocken getupft werden. Die Tunke wird erst unmittelbar vor dem Anrichten hinzugefügt, bereiten kann man sie allerdings schon eher mit möglichst vielen fein gehackten Würzkräutern, damit sie gut „durchzieht". Wohlgemerkt: die Tunke ohne Öl, denn dieses wird erst im letzten Augenblick ganz leicht unter die von der Tunke befeuchteten Blätter gemischt. Würde man das Öl früher den trockenen Blättern hinzusetzen, so würden diese lappig und unansehnlich werden. Auch darf Salat beim Waschen wie beim Mischen niemals gedrückt, sondern nur leicht geschwenkt werden. Ganz Anspruchsvolle verwerfen jedoch jedes Mischen des Salates, das anders als mit Hilfe der Fingerspitzen geschieht, und behaupten, daß Horn-, Perlmutter- oder gar Silberlöffel dem zarten Grün einen Beigeschmack gäben. Darüber kann man allerdings streiten. Jedenfalls aber sollte man Salate nie in Metallgefäßen (und seien es selbst echte Silberplatten) anrichten, sondern stets nur in Porzellan oder Glas.

Alle **Kochsalate** (also solche von Fischresten, Rüben, Gemüsen, Eiern u. s. w.) dagegen werden möglichst mehrere Stunden vor dem Anrichten gemischt, und zwar werden sie um so schmackhafter, wenn man das Material möglichst noch kochwarm in die Würztunke legt.

Eine **bunte Rohkostplatte** stellt immer eine freudig begrüßte Bereicherung des sommerlichen Küchenzettels dar. Jede Gemüsesorte wird für sich fein gehackt oder gerieben, mit einer Salattunke versehen und in bunter Reihenfolge auf einer Platte angerichtet. Als Garnierung kann man krause Petersilie oder Brunnenkresse verwenden.

Makronen-Kirschspeise ist eine saisongemäße Leckerei. Man braucht dazu 1 Pfund süße Kirschen, zwei Eßlöffel Zucker, 10 große Makronen und 1¼ Liter Schlagrahm. Die Kirschen werden entsteint, in kochendem Zuckerwasser weich gedämpft, herausgenommen und zum Erkalten aufgestellt. Dann legt man eine Schüssel mit weichen Makronen aus, darauf eine Schicht Kirschen, dann wieder eine Schicht Makronen und so fort, bis alles aufgebraucht ist. Es sieht sehr hübsch aus, wenn man die Speise mit Makronen abschließt. Dazu reicht man süße Schlagsahne, die auch zum Garnieren verwendet wird.

Eier-Erbsen sind auch nicht zu verachten. 1 Pfund Schoten, 2 Eßlöffel Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer, 3—4 Eier sind dazu erforderlich. Die Erbsen (grüne Schotenkerne) werden in der Butter gedünstet, die Eier gut zerschlagen, gesalzen, gepfeffert und über das heiße Gemüse gegossen. Dann nicht verrühren, sondern die Pfanne nur so lange hin und herschwenken, bis die Eier anfangen, fest zu werden. Das schmackhafte Gericht wird ganz heiß serviert. —e.

Schwarzwurzelgemüse.

Schwarzwurzelgemüse mundet vorzüglich; ein Versuch wird überzeugen. Die Wurzeln werden geschabt und darauf sofort in Essigwasser gegeben, dem man ein wenig Mehl zugesetzt hat. Nun läßt man sie in Salzwasser weich kochen. Dann wird ein Löffel Mehl in einem eigroßen Stück Fett weiß geschwitzt und mit Milch und etwas Wurzelbrühe verrührt. Um die Tunke zu verfeinern, gibt man ein verquirltes Eigelb hinzu.

Gespicktes Kalbsherz.

Kalbsherz, zweckmäßig zubereitet, wird die Billigung aller Familienmitglieder finden. Zunächst wird es mit Salz eingerieben, worauf das Spicken erfolgt. Man läßt es dann in heißem Fett, dem man einige Löffel heißes Wasser zugibt, im Ofen etwa ¾ Stunden braten; fleißiges Begießen darf nicht unterbleiben. Zuletzt verlängert man die Tunke und verdickt sie mit angerührtem Kartoffelmehl.

Um die lästigen Fliegen von Fleischwaren fernzuhalten, beträpfele man den Braten mit Zitronensaft. Nicht nur die Fliegen meiden dann das Stück, sondern das Fleisch wird gleichzeitig konserviert.

*

Sind Flaschen innen fettig, fülle man sie zur Hälfte mit Wasser und Sägespänen. Durch kräftiges Umschütteln wir die Flasche bald sauber.

*

Salat welkt gar bald. Um die Köpfe einige Tage frisch zu erhalten, legt man sie in einen Steinguttopf mit festschließendem Deckel und stellt ihn recht kühl.

*

Will man Gläser vor dem Zerspringen sichern, bringt man dieselben in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß, tut etwas Salz hinein und bringt das Wasser zum Kochen. Darauf läßt man das Wasser langsam erkalten. Das so behandelte Glas springt selbst bei schneller Abwechslung von Wärme und Kälte nicht.

*

Dem Schuhzeug ist es bei feuchtem Wetter besonders dienlich, wenn man es mit Glycerin einreibt, Sohlen wie auch Oberleder. Es läßt die Nässe dann nicht durch, ist haltbar, schmiegt sich leicht an den Fuß und behält sein gutes Aussehen.

*

Ein vorzügliches Mittel gegen Husten: Man verrührt ½ Obertasse Provenceöl, 1 Eidotter und ¼ Pfund Kandis. Hiervon wird morgens und abends ein Kaffeelöffel voll in einer Tasse heißen Wassers aufgelöst und recht warm getrunken.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.